



SZYSZKA

Menu

**Dziczyzna, grzyby, korzenne aromaty, owoce lasu
i sezonowe warzywa spotykają się w karcie
Restauracji Szyszka.**

**Szef Kuchni Michał Bielecki łączy lokalne produkty
z nowoczesną interpretacją znanych smaków,
tworząc kuchnię inspirowaną rytmem natury.**

Usiądź. Odetchnij. Smakuj.



WEGETARIAŃSKIE
bez mięsa, z nabiałem
lub jajami



ROŚLINNE (VEGAN)
100% roślinne, lekkostrawne,
naturalne



LOKALNE SKŁADNIKI
Wytwórcy i dostawcy
z naszego regionu

Tabela alergenów dostępna u obsługi.

MENU À LA CARTE

PRZYSTAWKI



TATAR / TRUFLA / LUBCZYK 180 g – 62 zł

Tatar z polskiej wołowiny, konfitowane żółtko, lubczyk, pikle, trufla, szpik, pieczywo

DZIK / BRIOCHE / ROKITNIK 190 g – 49 zł

brioche własnego wypieku, szarpany dzik, lody chrzanowe, puree z rokitnika, musztardowiec



ŚLEDŹ / SZCZAW / JABŁKO 180 g – 38 zł

wędzony śledź z własnej wędzarni, purée ze szczawiu, śmietana OSM Łask, ziemniaki, pianka jabłkowa

KREWETKI / DZIKI CZOSNEK 170 g – 49 zł

krewetki, aioli z dzikim czosnkiem, pieczywo, dzikie zioła



BURAK / GRUSZKA / ORZECH 170 g – 48 zł

carpaccio z buraka, gruszka marynowana w winie i korzennych przyprawach, granita z fety, orzechy włoskie, zioła

ZUPY



ROSÓŁ / DZIKIE PTACTWO 380 ml – 32 zł

rosół z dzikiego ptactwa, pierś z kaczki, włoszczyzna, oliwa z liścia laurowego



KREM / TOPINAMBUR / PIGWA 400 ml – 30 zł

topinambur, słonecznik, pigwa, olej z pestek dyni tłoczony na zimno

ŻUREK / BOROWIKI / CHRZAN 390 ml – 34 zł

żurek na maślanie, borowiki, krokiet z białej kielbasy, purée chrzanowe, własny zakwas

SAŁATY

OGÓREK / PIECZONY BOCZEK / SER BURSZTYN 350 g – 49 zł

zielony ogórek, sałata rzymska, boczek, ser Bursztyn, musztardowiec, trufla



BURAK / SER OWCZY / GRUSZKA 350 g – 48 zł

rukola, pieczony owczy ser, buraki, gruszka, orzechy
redukcja z czerwonego wina, miód

PERLICZKA / DZIKI CZOSNEK / SAŁATA RZYMSKA 350 g – 48 zł

„cezar”, pieczona perliczka, sałata rzymska, dressing z dzikiego czosnku, grzanki, ser Bursztyn

DANIA GŁÓWNE



GĘSINA / PYZY / KASZTANY 400 g – 64 zł

pyzy z gęsina, purée z dyni, sos z ciemnego piwa,
kasztany, musztardowiec, kapary

KRÓLIK / BOROWIKI / DYNIA 390 g – 64 zł

risotto borowikowe, królik, marynowana dynia

JELEŃ / GRYKA / OWOCE LASU 390 g – 76 zł

kotlet mielony z jelenia, palona kasza gryczana, wędzony twaróg,
pieczone buraki, jałowiec, purée z owoców leśnych



KURCZAK / GRZYBY / ŚLIWKA 410 g – 62 zł

de volaille z kurczaka zagrodowego, grzyby leśne,
pieczony kalafior, sos parmezanowy, śliwki

WOŁOWINA / ZIEMNIAK / TRUFLA 400 g – 149 zł

polędwica wołowa, purée ziemniaczano-kalafiorowe,
trufla, szalotka, sos śliwkowy



JESIOTR / DZIKIE ZIOŁA / ZIEMNIAK 390 g – 72 zł

jesiotr w cieście piwnym, ziemniak hasselback, sos tatarski, zioła

OKOŃ / EDAMAME / SALSA IGLASTA 380 g – 68 zł

okoń, konfitowane pomidorki, cukinia, fasolka edamame, salsa iglasta



BATAT / GRUSZKA / ORZECH 380 g – 48 zł

pieczony batat, feta wegańska, gruszka marynowana,
musztardowiec, orzechy, redukcja z czerwonego wina



KNEDLE / MORELA / PALONA ŚMIETANA 390 g – 46 zł

knedle twarogowe, morela, palona śmietana
OSM Łask, pieczona biała czekolada

DODATKI

FRYTKI 180 g – 22 zł

PURÉE ZIEMNIACZANE 180 g – 20 zł

MIX SAŁAT SEZONOWYCH 180 g – 22 zł

PIECZYWO / MASŁO 180 g – 16 zł

pieczywo z chrupiącą skórką, masło

DESERY

CZEKOLADOWA SZYSZKA / MIGDAŁ / CZEKOLADA / PIGWA 200 g – 33 zł

krem czekoladowo-orzechowy, lody whisky, żel z pigwy,
migdałowy mech

SERNIK / CYNAMON / JEŻYNA 190 g – 32 zł

sernik cynamonowy, jeżyny, biała czekolada

CRÊPE / TWARÓG / POMARAŃCZA 190 g – 31 zł

Roladki z cienkiego zapiekanego naleśnika, twaróg,
krem angielski, redukcja pomarańczowa



LODY WŁASNEJ PRODUKCJI 60 g – 9 zł

wanilia, czekolada, wiśnia, pieczone jabłko, śliwka w rumie, słony karmel, whisky

KOKTAJLE

APEROL SPRITZ	37 zł
Aperol, wino musujące, woda gazowana	
MAI TAI	36 zł
Plantation Dark Rum, Rum Negrita, Cointreau, Amaretto, limonka	
WHISKY SOUR	34 zł
Whisky, Angostura Bitter, sok z cytryny, białko cukiernicze, cukier	
LONG ISLAND ICED TEA	42 zł
Beefeater, Wyborowa, Jose Cuervo Silver, Blue Curaçao, limonka	
AMARETTO ESPRESSO SOUR	36 zł
Dissaronno, Amaretto Plantarey, Dark Rum, Malibu, Cointreau, Espresso	
OLD FASHIONED	42 zł
Woodford Reserve, Angostura Bitters, cukier trzcinowy	
GIN & TONIC	34 zł
Tonic, cytryna Smaki toniku: grejpfrut, elderflower, rabarbar	
MOJITO	35 zł
Rum Negrita, limonka, mięta, woda gazowana	
PASSION FRUIT MARTINI	37 zł
Wyborowa, Passoã, wino musujące, purée z marakui	

MOCKTAILE 0%

APEROL SPRITZ	34 zł
syrop Aperol, Cava bezalkoholowa, tonic grejpfrutowy	
PORN STAR MARTINI	32 zł
purée z marakui, syrop cukrowy, Sprite	
MOJITO MARAKUJA	32 zł
limonka, mięta, marakuja, Sprite	
GIN & TONIC	32 zł
Gin Free, tonic, cytryna - smaki toniku do wyboru	
HUGO	32 zł
Cava bezalkoholowa, syrop z czarnego bzu, mięta limonka	

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

POMARAŃCZA	250 ml – 23 zł
GREJPFRT	250 ml – 23 zł

Napoje zimne

Sok cappy	250 ml – 15 zł
pomarańczowy / grapefruitowy / jabłkowy	
Coca-Cola/Fanta/Sprite/Tonic	250 ml – 14 zł
Woda kropla beskidu gaz	330 ml – 12 zł
Woda kropla beskidu gaz	750 ml – 18 zł
Woda kropla beskidu	330 ml – 12 zł
Woda kropla beskidu	750 ml – 18 zł

Napoje gorące

Herbata	– 16 zł
Earl Grey / Assam / Zielona / Miętowa	
Espresso	– 14 zł
Espresso doppio	– 18 zł
Kawa z mlekiem	– 16 zł
Cappuccino	– 17 zł
Latte macchiato	– 19 zł
Flat white	– 20 zł

Piwa butelkowe

Browar Staropolski	500 ml – 22 zł
Kozłak / Pszenne / Dworskie	
Miodowe / Chmielne	
Kultowe bezalkoholowe	500 ml – 22 zł
Porter bałtycki	500 ml – 25 zł

Wódki

Czarna Olcha	40 ml/500 ml – 23 zł/170 zł
Wyborowa	40 ml/500 ml – 21 zł/140 zł
Ciroc	40 ml – 35 zł
Beluga silver	40 ml – 36 zł

Aperitif

Martini	100 ml – 20 zł
Bianco/Rosso/Extra Dry	
Campari bitter	40 ml – 21 zł
Aperol	40 ml – 21 zł

Likiery

Amaretto dissarono	40 ml – 22 zł
Giffard	40 ml – 19 zł
Malibu	40 ml – 18 zł
Baileys	40 ml – 18 zł
Passoa	40 ml – 17 zł
Cointreau	40 ml – 20 zł
Jägermeister	40 ml – 24 zł
Kahlua	40 ml – 18 zł
Midori	40 ml – 23 zł

Gin

Beefeater	40 ml – 24 zł
Bombay	40 ml – 28 zł
Gunpowder Drumshanbo	40 ml – 34 zł
Hendrick's	40 ml – 36 zł

Tequila

Jose Cuervo Sliver	40 ml – 22 zł
Jose Cuervo reposado	40 ml – 27 zł

Rum

Negrita	40 ml – 24 zł
Plantation Original Dark	40 ml – 30 zł
Plantation Barbados	40 ml – 34 zł
Kraken	40 ml – 32 zł

Whisky/whiskey

Bushmills original	40 ml – 24 zł
Nikka from the barrel	40 ml – 35 zł
Jameson	40 ml – 24 zł
Chivas Regal 12	40 ml – 28 zł
Chivas Regal 15	40 ml – 38 zł
Chivas Regal 18	40 ml – 54 zł

Bourbon/Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	40 ml – 22 zł
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml – 46 zł
Woodford Reserve	40 ml – 40 zł

Single Malt Whisky

Bushmills Black Bush	40 ml – 54 zł
Glenmorangie 12	40 ml – 38 zł
Bushmills original	40 ml – 22 zł
Bushmills 10	40 ml – 38 zł
Bushmills 16	40 ml – 22 zł
Glenfiddich 12	40 ml – 29 zł
Glenfiddich 15	40 ml – 48 zł
Macallan 12	40 ml – 60 zł
Macallan 15	40 ml – 120 zł

Koniaki

Hennessy V.S	40 ml – 45 zł
Courvoisier	40 ml – 49 zł
Martell v.s	40 ml – 39 zł

Brandy

Metaxa 5*	40 ml – 20 zł
Metaxa 7*	40 ml – 22 zł
Metaxa 12*	40 ml – 29 zł

Wina białe

Whisper Chardonnay alkohol free 750 ml – 98 zł

Hiszpania - Lekkie i świeże wino z nutami zielonego jabłka, gruszek, cytrusów oraz owoców tropikalnych. 150 ml – 28 zł

Lavivi Semi Dry White 750 ml – 89 zł

Hiszpania - Półwytrawne, lekkie wino z aromatami jabłka, cytrusów i owoców tropikalnych. 150 ml – 25 zł

Ozzi Chardonnay 750 ml – 119 zł

Australia - Wytrawne, owocowe Chardonnay z nutami melona, cytrusów i delikatnego dębu. 150 ml – 28 zł



Dom Jantón Seyval Blanc 750 ml – 199 zł

Polska - Lekkie, półwytrawne wino z nutami cytrusów, zielonego jabłka i letniej świeżości. 150 ml 49 zł

Domaine de plaisance cotes de gasgogne white sweet 750 ml – 190 zł

Francja - Słodkie, złociste wino z nutami ananasa, mango i miodu, z długim owocowym finiszem. 150 ml – 40 zł

Riesling ME Pfalz 750 ml – 130 zł

Niemcy - Półwytrawny riesling o aromatach cytrusów i kwiatów, z wyraźną mineralnością i świeżą kwasowością.

Kingfisher Sauvignon Blanc 750 ml – 190 zł

Nowa Zelandia - Intensywnie aromatyczne, z nutami agrestu, limonki i melona, bardzo świeże.

Michel Lynch Sauvignon Blanc 750 ml – 195 zł

Bordeaux AOC

Francja - Wytrawne, soczyste Sauvignon Blanc z cytrusami, białymi kwiatami i mineralnym finiszem.

Pfalz Gewürztraminer 750 ml – 195 zł

Niemcy - Eleganckie i pełne aromatów, z subtelną kwasowością i długo utrzymującym się finiszem.

Rias Baixas Albariño 750 ml – 200 zł

Hiszpania - wino z nutami cytrusów (cytryna, grejpfrut), brzoskwiń, nut kwiatowych i morskiej świeżości, z wysoką kwasowością i mineralnością

Robert Mondavi Private Selection 750 ml – 279 zł

USA - Eleganckie wino z aromatami jabłek, gruszek i tropikalnych owoców, z delikatną nutą dębu.

Settesoli Vermentino 750 ml – 150 zł

Włochy - Wytrawne, rześkie wino z aromatami pigwy i brzoskwini oraz ziołowym akcentem.

Neppia Pinot Grigio 750 ml – 150 zł

Włochy - Delikatny charakter, harmonijne, subtelne nuty owocowe, takie jak soczyste gruszki, jabłka oraz cytrusy,

Wina czerwone

Lavivi Semi Dry Red 750 ml – 89 zł

Hiszpania - Półwytrawne, jedwabiste wino - z nutami wiśni i malin.

150 ml – 25 zł

Ozzi Shiraz 750 ml – 119 zł

Australia - Wytrawne, owocowe Shiraz z nutami ciemnych jagód i delikatnego dębu.

150 ml – 28 zł

Montes Alpha Pinot Noir 750 ml – 250 zł

Chile - Elegancki Pinot Noir z nutami czerwonych owoców, wanilii i delikatnej tostowości.

150 ml – 50 zł

Michel Lynch Merlot 750 ml – 195 zł

& Cabernet Sauvignon

Francja - Klasyczne Bordeaux o nutach czarnej porzeczki, z dojrzałymi taninami.

Carmel Selected Merlot 750 ml – 190 zł

Izrael - Koszerne, owocowe Merlot z wyraźnym, świeżym finiszem.

Primitivo IGT Puglia 750 ml – 165 zł

Włochy - Wino o subtelnych nutach wiśni, śliwek, jeżyn i czekolady.

Ramirez Cosecha Rioja 750 ml – 135 zł

Hiszpania - Wino pełne świeżości i soczystości z nutą truskawek.

Primus Maestro Toscana IGT 750 ml – 160 zł

Włochy - Wino o aromacie wiśni, jeżyn półwytrawne.

Kurtatsch Lagrein Alto 750 ml – 230 zł

Adige DOC

Włochy - Pełne, strukturalne wino z nutami ciemnych owoców i przypraw.

Velvet Touch Syrah 750 ml – 175 zł

Francja - Miękki, bogaty Syrah z aromatami jeżyn, śliwek i wanilii.

Kaiken Ultra Malbec 750 ml – 300 zł

Argentyna - Intensywny Malbec z nutami wiśni, tytoniu i przypraw, o wyraźnej strukturze.



Dom Jantón Pinot Noir 750 ml – 199 zł

Polska - Przepiękna, rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Wino przepełnione nutami czerwonych owoców, z wyraźnymi aromatami dojrzałych truskawek i czarnych czereśni.

Wina musujące

Ruinart de Ruinart 750 ml – 590 zł

Francja - Eleganckie i pełne w smaku, z aromatami tostów, orzechów i owoców cytrusowych.



Dom Jantón Brut Nature 750 ml – 290 zł

Polska - Seyval Blanc. Rzadkie i wykwintne wino pokazujące charakter i czystość odmiany. Mineralne, intensywnie drożdżowe aromaty przechodzą w soczyste nuty cytrusów i chrupkiego zielonego jabłka. Długi i intensywny finisz.

Casa Pecunia Frizzante Bianco 750 ml – 89 zł

Włochy - Lekkie, orzeźwiające frizzante, idealne jako aperitif.

125 ml – 25 zł

Insight Casa Pecunia 750 ml – 99 zł

Prosecco Spumante DOC

Włochy - Świeże o delikatnych bąbelkach i owocowym aromacie.



Blanc de Blancs Dom Jantón 750 ml – 290 zł

Wytrawne wino podkreślające aromaty cytrusów i dojrzałych gruszek. Ponad roczne leżakowanie w winiarni nadaje mu dodatkowe nuty maślanych rogalików.



Demi Sec Dom Jantón 750 ml – 290 zł

Półslodkie wino łączące w sobie wyrafinowany smak z delikatną słodyczą. Świeże aromaty czerwonego jabłka i brzoskwiń przechodzą w subtelne nuty drożdżowe i miodowe.